

plazma[®]

Plazmastičarnica 2.0

PLAZMA PLAZMASTIČARNICA 2.0

Za izdavača
Dejan Papić

Lektura i korektura
Maja Mihajlović

Dizajn
McCANN Beograd

Slog i prelom
McCANN Beograd

Tiraž
10.000

Beograd, 2017.

Štampa i povez
Rotografika, Subotica

Izdavač
Laguna, Beograd
Resavska 33
Klub čitalaca: 011/3341-711
www.laguna.rs
info@laguna.rs

Copyright © 2017, Bambi
Copyright © ovog izdanja 2017, Laguna

plazma®

Plazmastičarnica 2.0

Dragi ljubitelji Plazme,

Kako ljubav prema vašem omiljenom keksu raste, tako raste i naša želja da izmaštamo što više načina na koje možete uživati u njegovom jedinstvenom ukusu.

Pred vama je knjiga recepata pisana srcem zbog koje će svi vaši svakodnevni susreti i važni životni trenuci biti obojeni nezamenljivom Plazma notom.

SADRŽAJ:

RECEPTI UGOSTITELJA	7
Dolce by Tintolino - Plazma tartalete	8
Klub književnika - Plazma torta sa voćem	12
Madera - Tart od Plazme, mlečne čokolade i aronije	14
Moskva - Njujork čizkejk sa Plazmom	16
Square Nine - Plazma Luj XV	18
Salaš 137 - Palačinke sa kremom od Plazme	20
Salaš 137 - Čokoladna torta sa Plazmom	22
Salaš 137 - Popaj salata sa Plazmom	24
Salaš 137 - Svinjski file sa kremom od Plazme i milerama	26
Tchaikovsky, Moskva - Macerirani losos sa Plazmom	28
NE TREBA NIŠTA, SAMO DOĐI	33
Čoko-karamel tart sa Plazmom	34
Cimet rolnice sa Plazmom	36
Limun tart sa Plazmom	38
Plazma torta sa sirom maskarpone i breskvama	40
Kobler sa kruškama, kupinama i Plazmom	42
Kuglice sa Plazmom, lešnicima i džemom od kajsija	44
SLATKO, A LAKO	47
Griz-krem sa Plazmom	48
Plazma rolat sa jabukama i bananama	50
Američke palačinke sa borovnicama i Plazmom	52
Kolač sa kajsijama i Plazmom	54
Hrskave rolnice sa Plazmom	56
Zebra čizkejk sa Plazmom	58

BOLJE NEGO MAMINO	61
Šareni rolat sa Plazmom	62
Baklava sa Plazmom	64
Knedle sa Plazmom i malinama	66
Beze pita sa Plazmom i višnjama	68
Crna šuma sa Plazmom	70
Mus torta sa Plazmom	74
PRSTIMA JE NAJSLAĐE	81
Losos rolnice sa Plazmom	82
Plazma tempura	84
Pileće trakice sa Plazmom	86
Slani čuros sa Plazmom	88
Mini-kiš sa Plazmom i povrćem	90
NEŠTO NOVO ZA POČETAK GOZBE	93
Ćuftice sa Plazmom u krem sosu	94
Plazmamisu	96
Hrskavi slani musli sa Plazmom	98
Mimoza salata sa Plazmom	100
Slani Plazma čizkejk sa ruzmarinom i karamelizovanim lukom	102
Mediterranski tart sa Plazmom	104
Čizkejk s blitvom i Plazmom	106



*Recepti iz mašte
stručnjaka*

RECEPTI UGOSTITELJA

Plazma tartaleta

VREME PRIPREME: 1 sat i 30 min.

TEŽINA: ●●○

SASTOJCI:

TESTO

- 110 g brašna
- 10 g kakao praha
- 50 g Mlevene Plazme
- 50 g šećera u prahu
- 100 g putera
- 1 žumance

KARAMEL

- 80 g šećera
- 100 g putera
- 100 ml slatke pavlake
- prstohvat soli
- 40 ml mleka

KARAMEL ŠLAG

- 225 ml slatke pavlake
- 75 g prohlađenog karamela

KARAMELIZOVANA PLAZMA

- 30 g šećera
- 20 g Plazme

PLAZMA NUGAT

- 100 g bele čokolade
- 100 g putera od lešnika
- 30 g Plazme

DEKORACIJA

- 40 g mlečne čokolade

PRIPREMA:

Sastojke za testo sipajte u činiju i umesite mikserom tako da dobijete ujednačenu masu. Testo zatim uvijte u prozirnu foliju i ostavite 20 minuta u frižideru. Izvadite testo iz frižidera i rastanjite ga između 2 papira za pečenje na debljinu od 3-4 mm, a zatim njime napunite 10 kalupa za tart prečnika 7 cm. Vodite računa da pri punjenju testo blago pređe gornju ivicu. Napunjene kalupe za tartove stavite u frižider kako bi se testo u potpunosti ohladilo.

Kada se testo ohladilo, izvadite kalupe za tart iz frižidera i testo izbockajte viljuškom kako biste sprečili da se podigne tokom pečenja. U centar svakog kalupa stavite papir za pečenje pa sipajte pirinač. Kalupe za tart stavite u rernu zagrejanu na 160°C. Pecite 6-7 min., a zatim uklonite papir s pirinčem i pecite još 2-3 min. Ohladite tartaleta i izvadite ih iz kalupa.



Tijana Radulović
Poslastičarnica „Dolce by Tintolino“

Šećer za karamel sipajte u dublju šerpu i stavite na tihu vatru da se otopi. Uz konstantno mešanje, polako dodajte puter, slatku pavlaku, so i mleko. Sve lepo sjedinite, a zatim karamel ostavite da se prohladi.

U zasebnoj činiji ulupajte slatku pavlaku za karamel šlag i ručno je sjedinite sa prohladenim karamelom.

U manju šerpu sipajte 30 g šećera i stavite na tihu vatru da se karamelizuje. Sklonite ga sa vatre i dodajte izdrobljenu Plazmu, a zatim dobijenu smesu izručite na papir za pečenje i razmažite je u tanji sloj. Kada se ohladi, usitnite karamelizovanu Plazmu na komadiće koje ćete koristiti za oblaganje tartaleta.

Otopite belu čokoladu pa ručno umešajte puter od lešnika i ostavite da se smesa prohladi. Kad se smesa prohladila, dodajte izdrobljenu Plazmu i sve lepo sjedinite.

Otopite mlečnu čokoladu pa kašikom iskapajte 30 kapljica na papir za pečenje. Prekrijte ih drugim papirom za pečenje, lagano ih poravnajte i stavite u frižider da se čokolada stegne.

Spoljašnje strane tartaleta blago premažite karamelom pa prekrijte isitnjenom karamelizovanom Plazmom. Napunite ih Plazma nugatom pa prelijte karamelom do ivica tartaleta. Ivice tartaleta ispricajte karamel šlagom, sredinu tartaleta dopunite šlagom, a zatim ih ukasite sa po 3 čokoladne dekoracije i pospite karamelizovanom Plazmom.



Tijana Radulović
Poslastičarnica „Dolce by Tintolino“

Plazma torta s voćem

VREME PRIPREME: 1 sat i 30 min.

TEŽINA: ●●○

SASTOJCI:

KORE

- 24 jaja (6 po kori)
- 24 supene kašike brašna (6 po kori)
- 24 supene kašike kakaoa (6 po kori)
- 16 supenih kašika ulja (4 po kori)
- 500 ml soka ili čokoladnog mleka

FIL

- 500 g margarina
- 200 g šećera u prahu
- 400 g milerama
- 400 g Mlevene Plazme
- 500 g slatke pavlake

DEKORACIJA

- maline, jagode ili banane
- listići sveže nane

PRIPREMA:

Rernu zagrejte na 180°C. Okrugli kalup sa odvojjivim dnom prečnika 24 cm premažite uljem, pospite brašnom i obložite papirom za pečenje. Belanca odvojte od žumanaca u zasebne činije za mućenje. Belanca umutite s polovinom šećera, a žumanca sa drugom polovinom šećera i uljem. Sastavite umućena belanca i žumanca, pa u to lagano dodajte brašno i kakao. Pripremljenu smesu izlijte u kalup i pecite u rerni 15 minuta. Kada je kora pečena, izvadite je iz pleha i ostavite da se potpuno ohladi. Ponovite postupak za svaku od 4 kore.

U većoj činiji umutite margarin sa šećerom u prahu. Dodajte mileram i Mlevenu Plazmu, i sve lepo izmešajte.

U zasebnoj činiji ulupajte slatku pavlaku.

Na tacnu za tortu stavite prvu koru. Natopite je sokom ili čokoladnim mlekom, pa preko nje nanosite fil sa Plazmom. Preko fila nanosite ulupanu slatku pavlaku pa stavite drugu koru. Natopite drugu koru pa premažite filom sa Plazmom i prelijte ulupanom slatkom pavlakom. Stavite treću koru pa je natopite. Premažite je filom od Plazme i odozgo nanosite ulupanu slatku pavlaku. Stavite i poslednju koru, natopite je, pa tortu premažite ulupanom slatkom pavlakom i ukasite voćem i listićima sveže nane.



Danijela Krunic, poslastičar
Restoran „Klub književnika“

Tart od Plazme, mlečne čokolade i aronije

VREME PRIPREME: 1 sat i 30 min. + 2 sata za hlađenje

TEŽINA: ●●○

SASTOJCI:

KORA

- 350 g Mlevene Plazme
- 2 supene kašike šećera u prahu
- 125 g putera
- 2-3 supene kašike mleka

VOĆNI FIL

- 250 g slatka od aronije

ČOKOLADNI FIL

- 450 g mlečne čokolade
- 125 g putera
- 2 supene kašike šećera u prahu
- 350 ml slatke pavlake

PRIPREMA:

Mlevenu Plazmu, šećer, puter i mleko sipajte u činiju i sve dobro sjedinite dok ne dobijete mrvičastu smesu. Dobijenu smesu utapkajte u kalup za tart sa odvojivim dnom tako da ravnomerno pokrijete dno i ivice. Kalup ostavite u frižideru 45 minuta kako bi se kora stegla.

U međuvremenu, pripremite čokoladni fil tako što ćete sve sastojke sipati u šerpu i otopiti ih na tihoj vatri, konstantno mešajući. Kada se sastojci sjedine, šerpu sklonite sa vatre kako bi se smesa prohladila.

Izvadite kalup iz frižidera i preko kore ravnomerno nanesite slatko od aronije, a zatim odozgo nanesite prohladen čokoladni fil. Vratite kalup u frižider kako bi se čokoladni fil stegao.

Plazma Luj XV

VREME PRIPREME: 1 sat i 30 min. + 2-3 sata za hlađenje

TEŽINA: ●●○

SASTOJCI:

KORA

- 350 g Plazme
- 100 g šećera u prahu
- 50 g putera
- 50 g čokoladnog krema

ČOKOLADNI KREM

- 2 jaja
- 130 g šećera
- 350 ml slatke pavlake
- 10 g želatina
- 50 ml vode
- 200 g crne čokolade

PRIPREMA:

Plazmu izdrobite u činiju. Dodajte joj šećer u prahu, otopljen puter i čokoladni krem, i sve dobro sjedinite u mrvičastu smesu. Dobijenom smesom obložite dno kalupa pa ga stavite u frižider, dok pripremate krem, kako bi se kora stegla.

Želatin sipajte u činijicu, prelijte hladnom vodom i ostavite da nabubri. U šerpu srednje veličine sipajte 30 ml slatke pavlake, 30 g šećera i 2 žumanca, i kuvajte na pari uz konstantno mešanje. Sklonite šerpu sa vatre pa dodajte rastopljen želatin. Preostalu slatku pavlaku umutite da dobijete šlag i dodajte je u smesu sa žumancima. Nakon toga, dodajte otopljenu crnu čokoladu i dobro izmešajte. Belanca i preostali šećer umutite u čvrst šam, pa ih lagano dodajte u čokoladni krem kako šam ne bi splasnuo.

Izvadite kalup iz frižidera i koru od Plazme prelijte čokoladnim kremom. Vratite tortu u frižider na 2-3 sata kako bi se čokoladni fil stegao.



Miloš Krkeljić
Hotel „Square Nine“